Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 10min** **Temps de cuisson : 10min-15min**

PINSA CAMPAGNARDE

La pinsa campagnarde est une version savoureuse et réconfortante parfaite pour une soirée conviviale.

- **La charcuterie** est sélectionnée par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **La Pâte** est réalisée par **Stéphane des Pâtes Fraîches.**

LES INGRÉDIENTS

Pâte à pinsa
1

Crème Fraiche épaisse
150g

Emmental
150g

Pomme de terre
100g

Oignon
1

Lardons fumés
80g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Huile d'olive

Herbes de Provence

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C

ÉTAPE 2

Lavez les pommes de terre, épluchez-les et coupez les en fines rondelles. Blanchissez les 5 minutes dans de l'eau bouillante salée.

ÉTAPE 3

Emincez l'oignon en fines rondelles. Faites chauffez une poêle avec l'huile d'olive et faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez l'oignon et laissez cuire encore 2/3 minutes.

ÉTAPE 4

Etalez la crème fraiche sur la pinsa. Répartissez les pommes de terre sur la pate, puis les lardons et les oignons. Saupoudrez d'emmental, assaisonnez de sel et poivre et des herbes de provence.

ÉTAPE 5

Versez un filet d'huile d'olive

ÉTAPE 6

Enfournez pendant 10 minutes jusqu'à ce que la pate soit dorée, croustillante et que le fromage soit bien fondu et légèrement doré.

ÉTAPE 7

Sortez la pinsa du four et laissez la reposer quelques minutes avant de la couper.

CONSEILS ET ASTUCES

A la sortie du four vous pouvez ajouter quelques feuilles de roquette pour une touche de couleur et de fraicheur.